



PRÉSENTATION DE LA FORMATION

- **OBJECTIFS**
 - Acquérir des connaissances sur les techniques et les méthodes de dégustation des vins
 - Savoir sélectionner des échantillons, faire une analyse sensorielle approfondie
 - Savoir établir une stratégie de commercialisation
- **PARTICIPANTS et PRÉREQUIS**
 - Professionnels de la restauration : Sommeliers, Directeurs de restauration, Maîtres d'hôtel.....
 - Professionnels de la filière Vins et Spiritueux
 - Amateurs passionnés
 - Parler anglais
 - Sélection sur dossier
- **MÉTHODE et OUTILS PÉDAGOGIQUES**
 - Alternance de présentations théoriques et d'ateliers pratiques
 - Support pédagogique
 - Équipements professionnels haut de gamme
- **DURÉE et RYTHME**
 - 5 jours (35 heures)
 - Dates : **nous contacter**
- **VALIDATION**
 - Test de fin de module et remise d'un certificat de formation
- **INFOS PRATIQUES et LIEUX**
 - Prix : 1500 euros net de TVA hors frais de vie
 - Chambre de Commerce et d'Industrie de Bordeaux
 - Centre de Formation à Bordeaux-Lac

PROGRAMME

- **LES MÉCANISMES NEUROPHYSIOLOGIQUES DE L'ANALYSE SENSORIELLE**
 - Explication du processus des stimulations organoleptiques
 - Arômes de base et rétro nasal
 - Cartographie personnelle de la langue
- **LES CONDITIONS MATÉRIELLES / ASPECTS HUMAINS**
 - Situations et conditions matérielles pour procéder à une bonne dégustation (environnement, choix du matériel, conditions physiques et physiologiques)
- **LA DÉGUSTATION / METHODE / APPLICATION**
 - Analyser, interpréter, rechercher, commenter les vins
 - Décrire les caractéristiques permettant d'identifier l'origine et les types de vins
 - Maîtriser les différents points du visuel (couleur, intensité, limpidité, fluidité...)
 - Repérer la netteté, l'intensité, les différentes catégories de nez et les familles d'odeurs
 - Commenter l'aspect gustatif : attaque et évolution en bouche
 - Réaliser des commentaires de dégustation en utilisant un vocabulaire précis, adapté à la situation
 - Atelier du goût, saveurs et textures
- **DÎNER D'APPLICATION ET DE DÉGUSTATION DANS UN GRAND CRU CLASSE**
- **VISITES TECHNIQUES DE GRANDS CRUS CLASSES ET DÉGUSTATIONS EN CHAIS**
- **CONFÉRENCE, PRÉSENTATION ET DÉGUSTATIONS DES VINS DE BORDEAUX**

Contacts

Sylvie BRUNORO
Tél. : 05 56 79 51 15
info@world-sommelier.com

Christine DARMUZEY
Référente Formation Continue

BEST
Bordeaux Ecole Supérieure de la Table
Centre de Formation du Lac
10 rue René Cassin
33049 BORDEAUX CEDEX
www.best-gastronomie.com



En partenariat avec :

